

LINIUM ROUGE

Cuvée "LINIUM"

2021

Nouvelle Cuvée



DOMAINE DE
SOUSTRES
ESPRIT D'ENSÉRUNE



Données techniques



IGP Coteaux d'Ensérune



Grenache Noir 90%, Carignan Noir 10%



Grenache Noir 35 ans, Carignan Noir 48ans "vieilles vignes"



Roches sédimentaires associant grès et marnes sableuses



Haute Valeur Environnementale



14,5% vol



Après les fermentations alcoolique et malolactique, un élevage avec une macération de bois de chêne français œnologiques sélectionnés, pendant 6 mois



Garde de 9 ans. Pour apprécier les arômes et tanins de Linium Rouge, il est préférable de le déguster qu'à partir de mi-2023



Dégustation & Accords



18-19°C pour apprécier la trame aromatique



Robe : rubis profond

Nez : intense autour des fruits noirs et de notes boisées

Bouche : charnue, tanins souples, n'oubliant pas les arômes intenses de fruits du Grenache Noir et des notes fumées



Idéal pour des charcuteries légèrement fumées, en plat avec des viandes en sauce (coq au vin), daubes provençales, viandes rouges (côte de bœuf) accompagner d'un gratin dauphinois. Avec des fromages affinés (chèvre, saint nectaire)

